

Ecco i «cibi da re»

L'università dei golosi

«Iniziare da saggiamente nella sua presentazione la *«Cultura Horrenia»* Chigi della *«Cultura»* è un'operazione indispensabile in un'epoca in cui l'alimentazione è cultura e la gastronomia è scienza del mangiare si identifica sempre più con la storia del buon gusto». Si comprende subito come questo volume, sia un viaggio lungo i secoli del gusto, dalle mense opulente dei nostri antenati alla raffinatezza attente e studiate delle tavole d'oggi.

Analisi e sintesi tra storia e leggenda, tra aneddoti e chiosure, dei episodi del gourmet: i cibi ricchi e ricercati verso i quali cresce l'attenzione di chi è alla tavola un attento del piacere. Un'attenzione particolarmente attratta dal raro e dal prelibato, filtrata dalla cultura gastronomica, che approfondisce il significato alimentare dei cibi, il quale passa anche attraverso le sensazioni psico-sensoriali suscitate.

Proprio attraverso questi percorsi si studia l'indagine svolta da Teresa Carrubba, una giornalista siciliana, con l'oblio della archeologia, che insegna ad apprezzare, del cibo, non solo il sapore ma anche il profumo, il colore, la consistenza e la presentazione. L'occlusione di un piatto non deve tutto all'abilità del cuoco ma in buona parte dipende dalla pregevolezza dell'ingrediente base. Più che una ricetta elaborata è un salutare di raso, un'arte antica e un'arte moderna, un'arte di un maestro salutare che fa di un piatto un cibo da re.

Di questa filosofia è infuocato il volume, raffinato ed elegante nella sua grafica e ricco di preziose illustrazioni. Carrubba ha voluto tracciare itinerari golosi attraverso la storia della cultura gastronomica, fornendo suggerimenti sui cibi più ricercati e consigliando numerose ricette spesso d'autore. Il libro, edito da L'Espresso Editore, è una ricchezza per le sue scelte, raccoglie notizie sull'evoluzione del cibo e, dunque, non poteva che essere preceduto da un memoriale di cultura gastronomica. *«Cultura Horrenia»* Chigi della Bovero, fine intenditore dell'alto palato.

La discendenza della famiglia Chigi, sostenitrice di un'alimentazione «ricca» del medioevo. Il libro si presenta in una confezione elegante di tutto rispetto: aristocratico. Si ha l'impressione, sfogliando, di leggere un testo antico, tra fiamme facellucine, arte e storia, arricchito da



di Virio che in di notte, del le rose rosse e dei fiori color azzurri che nascono nel *«Pavane»* e per i quali appunto *«Cibi da re»* si è vero che le fiamme delle querce scottate erano il miglior condimento efficace, che le antiche più pregiate guarniture nelle *«Valli di Comacina»* e che il mitico centrale *«Pavane»* commercializzato in Francia è in realtà un selezionatissimo grigio *«Pavane»*, allora è vero che in qualità non fu *«Pavane»*.

Ed è appunto un viaggio gastronomico e culturale senza frontiere quello che viene proposto con particolare attenzione alla cucina italiana con le sue tipiche declinazioni regionali molto apprezzate nel resto del mondo. Il libro si presenta in una confezione elegante di tutto rispetto: aristocratico. Si ha l'impressione, sfogliando, di leggere un testo antico, tra fiamme facellucine, arte e storia, arricchito da

molte illustrazioni di pittori celebri (Caravaggio e chiosate il testo dando il segno di un contratto tipico dei libri d'autore).

Le numerose ricette riportate nel volume, anzitutto, quindi, un valore culturale proprio perché nascono da una ricerca che gli re e sono i potenti dell'antichità (ad esempio è citata una ricetta dei tempi di Salodino) hanno lasciato in eredità. La meticolosità di rappresentazione delle ricette, dimostra la cura che la scrittrice ha posta nella sua ricerca: dai crostacci ai pesci, dalla selvaggina alle verdure e alla pasticceria.

Non è un libro gratuito e a tutti i livelli, dalla *«Cultura»* aristocratica e la raffinatezza delle ricette, ma presenta un valore aggiunto: il sapere culturale e di tradizione visto come stile di vita che unisce gli uomini antichi ai nostri contemporanei.

LA GAZZETTA DEL SUD
MESSINA -

LA GAZZETTA DI ANCONA
«Cibi da re - I gioielli del gourmet»

«Itinerari» golosi attraverso la storia della gastronomia

Non basta l'abilità dello 'chef', ma è necessaria la qualità degli ingredienti

«Cibi da Re - I gioielli del gourmet», è un viaggio curioso lungo i meandri del gusto, dalle mense opulente dei nostri antenati alla raffinatezza attenta e studiate delle tavole d'oggi. Analisi e sintesi tra storia e leggenda, tra aneddoti e chiosure, dei «gioielli del gourmet»: i cibi ricchi e ricercati verso i quali cresce l'attenzione di chi è alla tavola un attento del piacere. Un'attenzione particolarmente attratta dal raro e dal prelibato, filtrata dalla cultura gastronomica, che approfondisce il significato alimentare dei cibi.

L'occlusione di un piatto non deve tutto all'abilità del cuoco ma in buona parte alla pregevolezza dell'ingrediente base. Più che una ricetta elaborata, è un salutare di raso, o un caviale «cocolato» dall'abilità di un maestro salutare che fa di un piatto un «Cibo da re».

Di questa filosofia è infuocato appunto il volume «Cibi da Re - I gioielli del gourmet» della L'Espresso Editore, (168 pagine, 60 illustrazioni d'arte, Lire 64.000) in cui l'autore Ferrera Carrubba ha voluto tracciare itinerari golosi attraverso la storia della cultura gastronomica, fornendo suggerimenti sui cibi più ricercati e consigliando numerose ricette selezionate, spesso d'autore.

Due
Fas
An

F288-19

CORRIERE DELLA SERA

Il degrado delle nostre coste ha determinato una massiccia importazione Il pesce del cenone arriva volando Soltanto le ostriche sono italiane

Aragoste e astici provengono dalla Tunisia e dalla Turchia; spigole, dentici e orate da Danimarca e Olanda; i gamberi dall'Argentina, le cozze dalla Spagna

Riconosciamo i romani a spigole, arate, salmòni e dentici per il cenone della Vigilia?

Difficile esordire: «Siamo un popolo che ama vivere al di sopra della propria possibilità», sostiene il direttore del mercato ittico di Roma, Olivieri, che prevede anche quest'anno il solito boom delle qualità più nobili, quelle, guarda caso, scarsamente presenti nei nostri mari.

Del resto la predilezione degli aristocratici dell'antica Roma per i pesci pregiati è ben documentata. Diceva il proposto Cicerone: «I buongustai di questa Roma esultano in sempiterna maniera fin dal primo boccone di staccare un salsicciotto del Circo da quella deliziosa salsiccia del Lucano e dei fucilli di Sarpone e alla prima occasione dice su quale spiaggia è stato raccolto un riccio di mare».

Nel libro «Chi da re i cetri» Pansa l'autrice ricorda che nei troscieci e molluschi nell'antica Roma si facevano misteriose paste. E aggiunge in tutta la penuria si preferiva esportare pesce di acqua dolce, gli aristocratici potevano permettersi per la loro tavola pesce di mare pregiato come salmone e rombi, perché erano i soli a poter spendere una fortuna in mezzi di trasporto veloci per trasferire in città il pesce in tempo stilo.

L'astice per i cristiani era così diffuso tra i romani giudei che fu istituita una apposita legge (la lex Asinaria nel 113 a.C.) con la quale si proibiva di servirlo nei banchetti per evitare un consumo eccessivo.

La domanda di Natale potrà mai sovvenire la tradizione?

Poche no, ma aragoste e astici difficilmente provengono dai nostri mari. «La richiesta di crostacei non può certamente essere soddisfatta con la produzione nazionale», dice Olivieri.

Aragoste e astici provengono il volo per l'assenza dalla Tunisia e dalla Turchia. Arrivano con le ali anche spigole, dentici, saraghi, svariati. Prevalentemente dal mare del Nord, dalla Norvegia, dalla Danimarca, dall'Olanda.

Ma un viaggio in aereo sulla foglia al loro aspetto che resta stanziale



L'importazione di pesce natalizio

a quello delle trigliette appena pescate a Porto Santo Stefano. «Se non c'è il pesce estero a Roma non si lavora» è il comune pensiero degli addetti ai lavori.

«La gente», sostengono, «è abituata a disporre di tutte le qualità in qualsiasi periodo dell'anno e non può concepire, per esempio, di fare una fettina senza calamari, gamberi e totani».

E chissà che quando sul mercato nazionale queste specie non sono disponibili, bisogna ricorrere a quelle degli altri mari. Così, gamberi e gamberetti giungono dalla Danimarca, dell'Argentina e dall'Australia; le cozze dalla Spagna e i salmòni, naturalmente, dal Mare del Nord.

Le ostriche, invece, almeno quelle che passano per i Mercati generali di Roma, dove sono controllatissime, come tutto l'altro pesce del resto, sono tutte di provenienza italiana. Noncorrono il verme di una cozzatura bianca rossa e blu. A familiarità in gran quantità sono gli leganti di Chioggia.

La raccomandazione del direttore del mercato ittico, nel caso dell'acquisto di molluschi, è di non accettare mai conchiglie aperte ma di comprare solo prodotti confezionati.

«I frutti di mare sono come il latte», dice Olivieri — nessuno si appropria di comprarlo a peso, sulla retina-contenitore vi sono infatti indicate la data di scadenza e la segnalazione del centro di deprezzamento e di addebiamento che garantisce ogni tipo di controllo.

«Ciò non esclude», sottolinea però Olivieri — che ci siano importatori diretti e negozi o peschiere che vendono ostriche freschissime».

Che non sottovalutino però al controllo dell'autorità sanitaria del mercato ittico.

Lo scorso anno, nel mese di dicembre, sono lavorati dal mercato romano tredicimila quintali di pesce e quest'anno si prevede un ulteriore aumento, dato il trend continuativamente in crescita.

Secondo i dati ufficiali 1.500 quintali sono arrivati dall'estero ma, il trenta di un dato abbondantemente sottostimato dal mercato che, tanto per fare un paragone, il pesce lesinato che sbarca a Genova non risultava come importato.

A far fede è infatti la nazionalità della società che lo distribuisce. Più verosimilmente le forniture estere rappresentano il 50 per cento dell'intero movimento ittico del mercato romano, ma gli operatori del settore tendono ad elevare questa cifra di almeno il dieci per cento.

E i prezzi? Quanto costerà un cenone?

Difficile fare previsioni certe, perché, come sempre, tutto dipende dal gioco della domanda e dell'offerta e soprattutto dalle condizioni del mare. Comunque, se si fa riferimento ai dati dello scorso dicembre, al deprezzo le spigole da 20 mila lire, saraghi e dentici sulle 25 mila, la stuttura tra le 25 e le 35 mila lire, spigole, rombi e salmòni tra le 20 e le 25.

Le aragoste, vice, anche 100 mila lire il chilo.

Raffaella Prandi

IL POPOLO

Quotidiano della Democrazia Cristiana



Un disegno di P. Bruegel in un'incisione di H. Cock

LIOTTONERIE da re, gioielli della tavola, capolavori storici dell'arte culinaria, impegnati con ogni stagione filitassiosa nel volume *are*.

una nuova pubblicazione Logart Press Editore studevole soluzioni grafiche, e alle tipografie di stampa, conciliare praticità di confezione ed eleganza d'illuminazione con un testo culturale di tutto rispetto; in che i curiosi dell'arte garmnica e gli appassionati ricetta d'autore tra le pagine giudicano ogni loro partecipazione è un libro inconsue-

to, prezioso nella veste editoriale e molto interessante nel contenuto, dal punto di vista storico, artistico e tecnico.

Teresa Carruba propone con l'argomento un approccio colto che rivela, con accurata sapienza, i segreti dei grandi cuochi dall'antichità al medio evo, dal rinascimento al secondo impero. I cibi, protagonisti del dotto racconto, sono quelli che imbandivano la tavola di Enrico VIII, Luigi XIV, Napoleone. Presentatrice di questo singolare itinerario tra le mense regali, è la principessa Hortensia Chigi della Rovere.

Evidentemente il tramonto del potere regale non ha coinvolto il gusto del banchetto, che

non ha perso la sua attualità e che tutt'ora rappresenta una funzione importante nella ricetta quotidiana dello «status symbols».

Certamente, oramai, le cose sono cambiate, e si cerca di sostituire in qualche modo quelle tecniche crudeli che, praticate con segreta arte della sevizia, rendevano prelibate le preparazioni di *terrines, foies gras, escargots e crostacei* di luculliana memoria.

Perciò l'autrice si è equamente divisa tra la ricerca storica e la documentazione contemporanea, per offrire la fedele ricostruzione del rito conviviale, ambientato, nelle polichrome atmosfere d'epoca, accanto alle ricette che i più celebri cuochi contemporanei propongono nei moderni templi della golosità.

Una parte di ogni capitolo, dedicato ai «gioielli del gourmet» (ovvero a quei cibi prezio-

si e rari come tartufi e caviale, ostriche e crostacei di ogni tipo, selvaggina, carni e pesci prelibati) offre anche tutta una serie di informazioni sulle qualità e diverse varietà di specie. In tal modo si risolve l'imbarazzo della scelta tra le molteplici qualità di ostriche, o di salmone, o di tartufi, da offrire nelle varie occasioni tenendo conto di un adeguato accostamento tra sapori e colori diversi.

Allora l'argomento gastronomico, apparentemente prosaico e concreto, lascia trasparire un'ombra di nostalgia, perché non sappiamo immaginare occasioni abbastanza sontuose per travestire ancora, in questi nostri giorni moderni, la lussuria del buongustaio in fasti rituali.

Ma, alla presentazione del volume, il flauto risonava tra deliziose fanciulle abbigliate con gli splendidi costumi sei-

Un affascinante volume della Logart Press

Il rito del convivio attraverso i secoli

di ANNARITA SENSIDONI

centeschi riprodotti da Galla Lù Faro, e gli invitati si servivano partecipi, con malizia, l'alibi culturale.

Dei segreti del gourmet, e tronde, l'arte della natura ma ha tratto studi di forme e lumi, ispirazioni cromatiche, tuizioni estetiche che si dispono attraverso tutta la sua rina.

A partire da quel leggendario grappolo d'uva dipinto da Zeus di Eraclea, che gli uccelli, rebbro andati a beccare.

Preziose riproduzioni di i voltri quadri illustrano il convivio con sapiente ritmo compositivo, spesso proposte con originali accorgimenti di stampe che inquadrano in primo piano particolari più pertinenti al discorso.

Insomma imbandire una volta e servire delle vivande un'arte antica ma sempre attuale.

CIBI DA RE
Assaggiando
ricette
e aneddoti
di banchetti
cortigiani

16 SOLE
 24 ORE

Una succulenta apo- teosi in onore del palato. Ripercorren- do i lucculliani banchetti dell'antichità, i resoconti dei fasti delle tavole più decantate, le fantasie e le angosce dei cuochi imperi- ali, sfizi e sfarzi delle nobili famiglie, in "Cibi da re, i gioielli del gour- met" Teresa Carrubba racconta i pregi prelibati di cibi e pietanze che hanno tracciato la storia dei buongustai. Il volume (edito dalla Logari Press di Roma) si sviluppa co- me un megalomane pranzo di innumerevoli por- te, una più raffinata del- l'altra: si incomincia con *les entrées* (tra *patés*, *aspic* e *foie gras*), per passare poi a crostacei, pesci e uova di pesce, alla selvaggina e alla pro- scuttelleria; seguono i con- torni (asparagi, porri, tar- tufo e porcini...), qualche notizia essenziale sul con- tributo di spezie e comen- damenti, per terminare con piatti straripanti di frutti e piccola pasticceria. Le ricette - alcune retaggio immutato della storia, al- tre ritoccate, aggiornate o reinventate nel corso dei secoli, tutte comunque apprezzabilissime ancora oggi - prestano particola- re attenzione alla qualità e all'origine degli ingre- dienti, e alle conseguenti sfumature di gusto che vengono sottolineate da condimenti e trucchetti culinari adeguati. I piatti per i cultori della gastro- nomia sono descritti con il gustoso supporto di aneddoti e citazioni tra storia e leggenda, mentre l'occhio viene allettato dalle immagini che ca- denzano l'intervallo tra una portata e l'altra: quattordici tavole a colo- ri, per lo più nature mor- te del XVI-XVII secolo, da Arcimboldo a Cara- vaggio. (Chiara Somajni)

IL GIORNALE DEL MEZZOGIORNO
I gamberetti del Paleolitico

29/Dic

A proposito di cibi prelibati e gustosi, Sapevate che i gamberetti cran- no il cibo di sostentamento preferito dall'uomo di Cro-Magnon, nel Pa- leolitico? Che i nobili avi romani andavano pazzi per i crostacei? Che il potere afrodisiaco (presunto?) delle ostriche era già noto e sperimenta- to dagli antichi egizi e che in tempi più recenti Balzac ne mangiava al- meno cento alla volta? Che Nerone si nutriva di porro almeno un gior- no al mese allo scopo di migliorare la sua voce dato si diceva facesse bene alle corde vocali? Che il frutto più amato nell'antichità era il fico? Che la specie più pura e pregiata della spezia più costosa, lo zafferano, è coltivata nella Piana di Navelli, tra il Gran Sasso e la Majella, in Abruzzo? Che le uova di lumaca sono più costose e ricercate del cavia- le? Che uno dei modi migliori di servire dell'ottimo *Patée de Foie Gras* è adagiarlo su petali di rosa ghiacciate? Che per enfatizzare la lucentez- za della gelatina dell'aspic l'ideale è presentarlo su un vassoio d'ar- gento che riflette la luce dell'ambiente? Che la rana affumicata è una chicca da intenditori? Queste notizie assieme a tante altre curiosità, stori- e, aneddoti e leggende sulla tavola ghiotta si trovano nell'ultima ope- ra della giornalista Teresa Carrubba, un volume di prestigio intitolato

«Cibi da Re. I gioielli del gourmet» (Logari Press edizioni, 168 pagine, Lire 64.000), presentato in grande stile a Roma, presso il Caffè Greco, alla presenza della giovane Principessa Hortensia Chigi della Rovere, intenditrice dei segreti dell'«alto palato» e produttrice di una vasta li- nea di alimenti «aristocratici». La Carrubba, appassionata di culinaria, ha pensato il suo libro come un viaggio lungo i meandri del gusto, dalle mense opulente dei nostri predecessori alle raffinatezze attente e stu- diate della tavola d'oggi. Protagonisti i «gioielli del gourmet», i cibi ricchi e rari, il loro significato alimentare e psicosensoriale, il loro po- sto nella cultura gastronomica. Tra itinerari golosi, ricette selezionate ed illustrazioni d'arte sul tema, l'autrice insegna come diventare bou- ngustai e affinare il gusto alla ricerca della perfezione e diventa un con- cetto fondamentale: un piatto eccellente non è solo il risultato della bravura del cuoco ma della pregevolezza dell'ingrediente base. «Più che una ricetta elaborata» avverte la Carrubba, «è un salmone di razza, pescato ancora con la lenza, o un caviale coccolato dall'abilità di un maestro salatore che ne fa un cibo da re».

Piacevole da leggere, bello da guardare, il libro si segnala anche come una valida idea regalo per Natale. Non a caso sarà in libreria per le prossime festività, che più delle altre nell'arco dell'anno celebrano il rito della tavola sontuosa, ricercata e con tanti commensali attorno.

Sa. Pio.